Gebrauchsanweisung für Tisch- und Standkühlschränke **D**

Operating instructions for table-height and upright refrigerators **GB**

Consignes d'utilisation Réfrigérateurs table-top et pose libre **F**

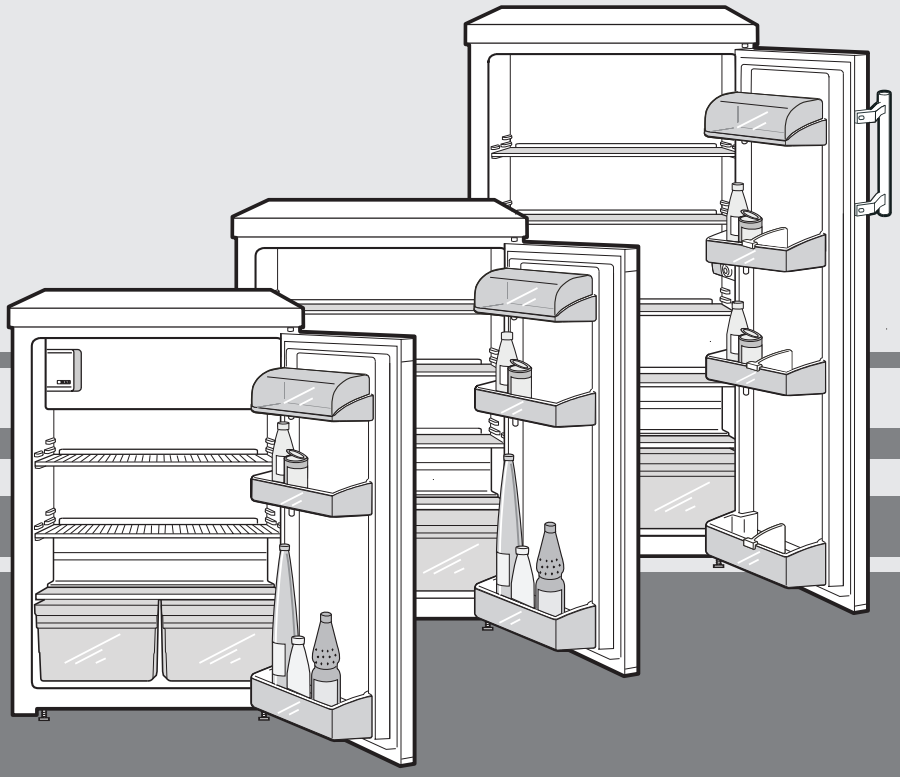
Gebruiksaanwijzing voor tafelmodel en stakoelkasten **NL**

Istruzione d'uso per frigoriferi modello tavolo e verticali **I**

Instrucciones de manejo Frigoríficos independientes **E**

Instruções de utilização para frigoríficos sob bancada e de instalação livre **P**

Kullanma Kılavuzu Masaüstü ve Ayaklı Buzdolaplar **TR**

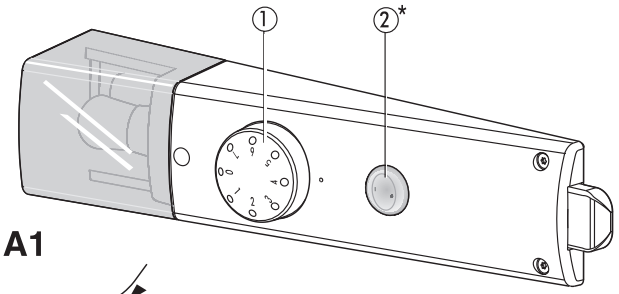


7081 849-00

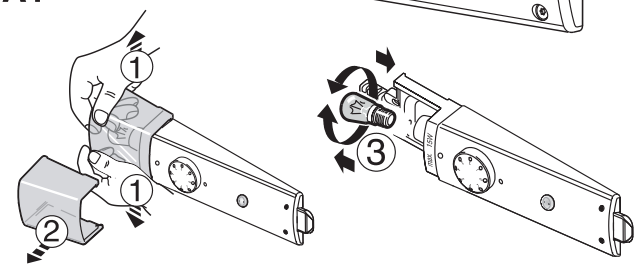
KTS/K 4604

KTS 1414	KTS 121	KTS 1434
KTS 1514	KTS 141	KTS 1534
KTS 1710	KTS 161	KTS 1730
KTS 1410	KTS 106	KTS 1430
		KTP 1434
		K 2320
		K 2724

Principales caractéristiques de l'appareil



A1



A1a

Eléments de commande, fig. **A1** :

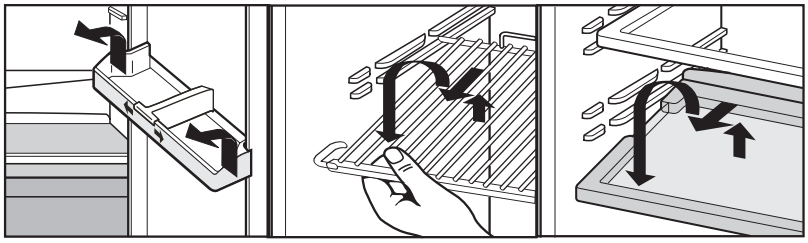
① **Interrupteur Marche-Arrêt** et **thermostat**
"1" = chaud "7" = froid
Nous recommandons un réglage sur une position **moyenne**.

② Interrupteur Cool-Plus*. Activer cette fonction en cas de températures ambiantes basses, en dessous ou égale à 18°C.

Eclairage intérieur
Caractéristiques des ampoules : puissance maximale 15 W. Nature du courant et tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique de votre appareil ; douille : E 14.
Remplacement de l'ampoule, fig. **A1a**:
Arrêter l'appareil.

- **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**
- Afin d'éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, vous pouvez modifier la position de la cloison de maintien bouteilles/ conserves. Cette cloison peut être retirée pour le nettoyage. Pour l'équipement représenté dans l'illustration **A2**, procéder comme suit: pousser le bord avant de la cloison vers le haut et la désenclipser.
- Vous pouvez retirer tous les **balconnets de contre-porte** pour les nettoyer, voir fig. **A2** : pousser vers le haut le balconnet et tirer vers l'avant.
- **Les surfaces de rangement*** peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. **A3** :

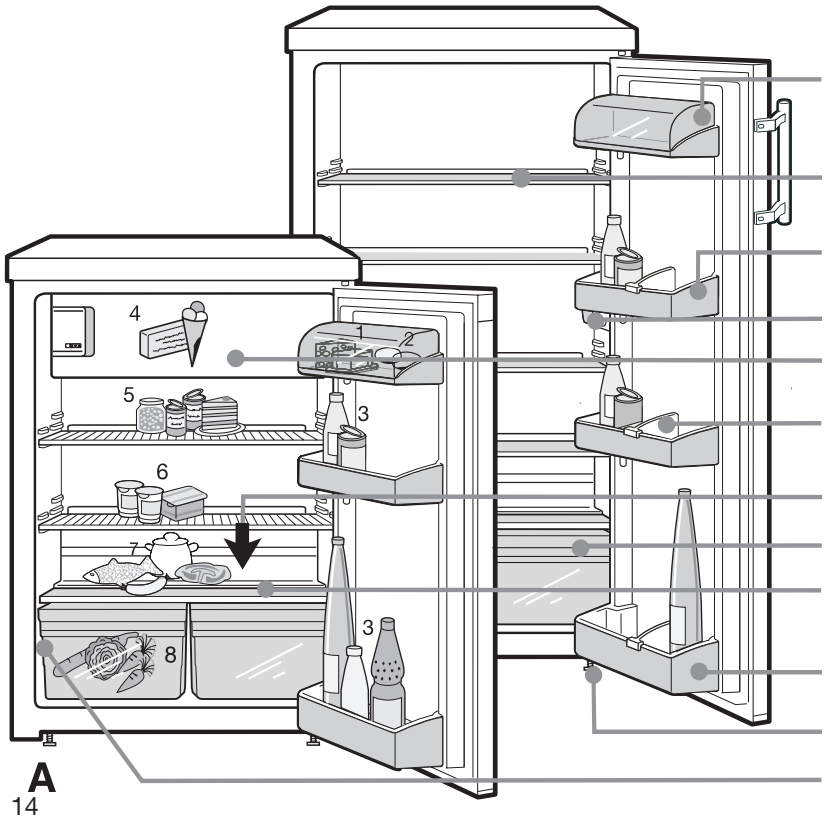
- Pour retirer une surface, la basculer vers le haut, puis la tirer vers l'avant pour la sortir.
- Pour remettre les surfaces de rangement, veiller à ce que les butées arrières soient orientées vers le haut, pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi.



A2 **A3**

Exemple de rangement, fig. **A**:

1 Beurre, fromage
2 Œufs
3 Bouteilles et conserves
4 Dans le compartiment congélation*: produits surgelés, glaçons
5 Conserves, pâtisseries
6 Produits laitiers
7 Viandes, poisson, charcuterie, plats cuisinés
8 Légumes, salades, fruits



A

Equipement

Compartiment fromage et beurre*
Balconnet conserves
Interrupteur Marche-Arrêt, thermostat*, éclairage intérieur
Surfaces de rangement modulables*
Compartiment congélation*
Cloison de maintien bouteilles/conserves modulable*
Ecoulement eau de dégivrage
Bacs à légumes
Zone la plus froide, il convient de conserver tous les aliments sensibles et facilement périssables
Balconnet maxi-bouteilles
Pieds réglables
Plaquette signalétique

* selon le modèle et l'équipement

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable.
Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement.
Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.
Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.
Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Sommaire

Page

Consignes d'utilisation
Principales caractéristiques de l'appareil 14
Prescriptions 15
1 Recommandations et consignes de sécurité ... 16
Protection de l'environnement 16
Mise en place 16
Raccordement électrique 16
2 Réfrigération 17
Mise en marche et arrêt de l'appareil 17
Réglage de la température 17
3 Compartiment congélation
Congélation de produits frais 17
Conseils pour la congélation et la conservation 17
Recommandations pour l'économie d'énergie . 17
4 Dégivrage, nettoyage 18
5 Pannes éventuelles - problèmes 19
Plaquette signalétique et S.A.V. 19

Mise en place et instructions de montage
Dimensions 19
Inversion du sens d'ouverture de la porte 19
Encastrement sous plan 19
Insertion entre deux éléments de cuisine 19

Prescriptions

- Cet appareil* est conçu pour la réfrigération et, selon la nature du compartiment basse température, pour la conservation de produits surgelés, la congélation d'une petite quantité de produits frais ainsi que pour la préparation de glaçons. Cet appareil est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

1 Recommandations et consignes de sécurité

Les matériaux d'emballage, de protection de l'appareil et des pièces isolées sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène sans CFC
- Feuilles et sachets en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

● **Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**

● Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans la déchetterie la plus proche pour qu'ils puissent être réutilisés ou recyclés.

Votre ancien appareil
contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.

- Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.
- **Veuillez retirer la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.**
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil jusqu'à son enlèvement ou son transport dans une déchetterie mise en place par les communes. Vous éviterez ainsi que le réfrigérant contenu dans le circuit frigorifique ou de l'huile ne s'échappent accidentellement.
- Pour tout renseignement détaillé sur le fluide réfrigérant employé, consultez la plaquette signalétique. Mousse isolante : PU au pentane.
- Pour toute information concernant les dates d'enlèvement ou les déchetteries, veuillez vous adresser au service local de voirie ou à la mairie de votre commune.

Consignes de sécurité

● Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.

● Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.

● Veiller à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.

● En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.

● En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.

● Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les instructions de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.

● En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.

● **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

Recommandations d'utilisation

● Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.

● Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.

● Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.

● Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).

● Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.

● Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil (par exemple, ne pas les laisser s'asseoir dans les tiroirs ou se suspendre à la porte).

● Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

Mise en place

● Lors de l'installation/encastrement, veiller à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique.

● Caler solidement l'appareil installé à l'emplacement voulu, en réglant la hauteur des pieds à l'aide d'une clé plate 10.

● Evitez d'installer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons du soleil, près d'une cuisinière, d'un chauffage ou de tout autre appareil chauffant ainsi que dans des lieux humides et exposés à des projections d'eau.

● Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m^3 pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.

● **Ne pas déplacer les orifices de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.** Respecter les instructions du chapitre "Mise en place et instructions de montage".

● Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre réfrigérateur ou congélateur !

Raccordement électrique

Assurez-vous que **le courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil (située à l'intérieur de l'appareil, à gauche des bacs à légumes).

● **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**

● Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.

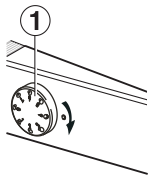
● *Ne pas* raccorder l'appareil sur une rallonge avec d'autres appareils - danger de surchauffe.

● En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

2 Réfrigération

Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails).

Mise en marche et arrêt de l'appareil, réglage de la température

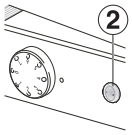


- **Marche :** tourner le thermostat ①, fig. **A1**, vers la droite de la position "0" à la position "4". L'appareil est en service, l'éclairage intérieur s'allume.
- **Arrêt :** position "0" - l'éclairage intérieur est éteint.
- Les différentes positions du bouton du thermostat signifient :
  "1" = **chaud**, puissance minimale
  "7" = **froid**, puissance maximale
- Nous recommandons un réglage sur une position **moyenne**.

Pour les appareils munis d'un **compartiment congélation** :

- Si vous conservez des aliments surgelés, assurez-vous que la température du compartiment est suffisamment basse. Pour cela, nous recommandons un réglage entre les positions "4" et "7".

Interrupteur Cool-Plus ②*



- **En cas de températures ambiantes basses, en dessous ou égale à 18°C**, actionner l'interrupteur Cool-Plus ②, fig. **A1**, sur le boîtier du thermostat
  Les températures très basses requises sont ainsi maintenues dans le compartiment congélation.
- **Dans le cas de températures ambiantes habituelles, au-dessus de 18°C**, l'actionnement de cet interrupteur *n'est pas* nécessaire, l'interrupteur Cool-Plus reste en position arrêt

Remarque : prendre en considération que les températures internes sont conditionnées par la température ambiante, le local, la fréquence des ouvertures de porte et les produits chargés.

Conseils pour la réfrigération !

- La circulation de l'air permet d'obtenir un étagement correspondant aux températures de stockage des différentes denrées.
- La zone la plus froide est située au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale pour conserver charcuterie et viandes).
- La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage).
- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air, et laisser un espace d'environ 2 cm pour l'éclairage intérieur.
- Toujours conserver les aliments dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection. Stocker les alcools forts uniquement en position verticale et dans des bouteilles bien fermées.
- N'utiliser que des emballages réutilisables et convenant à la conservation (plastique, métal, aluminium, verre, film plastique).
- Les aliments à émissions d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage. Ne pas stocker ensemble par exemple des tomates avec des kiwis ou du chou.

3 Compartiment congélation*

Le compartiment congélation* ✱✱✱

vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (en fonction du réglage du thermostat) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

Remarque : la *température régnant dans le compartiment*, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans un compartiment plein. La *température des aliments congelés* correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

Congélation de produits *frais*

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ **24** heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment régler le thermostat sur une **position moyenne à** "**froid**" (position "6" environ).
- Appuyer sur l'interrupteur Cool-Plus ②. Les produits stockés dans votre appareil obtiennent une "réserve de froid".
- Introduire les produits frais à congeler à raison de **2 kg**/24 heures au maximum.
  Placer les denrées sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés.
- Au bout de 24 heures, les produits frais seront congelés.
- Repositionner ensuite le thermostat sur sa valeur initiale. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur Cool-Plus ②. La congélation est terminée, votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement.

Conseils pour la congélation et la conservation

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
- Eviter de recongeler tout produit décongelé et cuisiner le plus rapidement possible.
- A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :

Volaille, bœuf, agneau	6	à	12	mois
Poisson, porc	2	à	6	mois
Gibier, lapin, veau	4	à	8	mois
Saucisse, jambon	2	à	4	mois
Plats cuisinés	2	à	4	mois
Fruits et légumes	6	à	12	mois
Fromage, pain, pâtisseries	2	à	6	mois
Gâteaux à base de pâte levée	1	à	5	mois
Crème glacée	2	à	3	mois

Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment basse température* lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

F

* selon le modèle et l'équipement

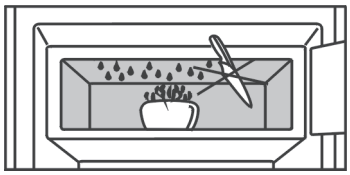
4 Dégivrage, nettoyage

Dégivrage

Les appareils sans compartiment congélation sont à dégivrage *automatique*. L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac, d'où elle s'évapore ensuite sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur. Les gouttes d'eau apparaissant sur la paroi arrière du réfrigérateur sont liées au fonctionnement et par conséquent tout à fait normales.

- Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement de la paroi arrière (flèche, fig. **A**, voir plus haut).

Compartiment congélation*

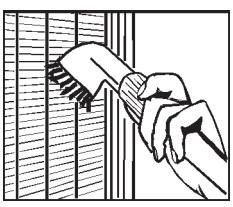


Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.
Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets métalliques pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !
Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.
Pour procéder au dégivrage :

- Arrêter l'appareil : débrancher la prise ou
- tourner le thermostat sur la position "0".
- Enlever les produits congelés, les envelopper dans du papier journal ou autre couverture et les garder dans un emplacement frais.
- Pendant le dégivrage, laisser la porte de l'appareil et celle du compartiment congélation ouvertes.
  Eliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge, nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Débrancher la prise de l'appareil ou ôter (ou dévisser) le fusible.**
- Nettoyer à la main l'intérieur, les équipements intérieurs ainsi que les parois extérieures de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !
  N'utiliser en aucun cas des éponges à récurer ou abrasives, des produits de nettoyage concentrés, ni des détergents ou des nettoyants ou solvants chimiques contenant des abrasifs ou de l'acide.
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
- Eviter que l'eau de nettoyage ne s'infiltre dans les parties électriques et par la grille de ventilation ou par la goulotte d'évacuation*.
  Essuyer l'appareil.
- Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).
- Nettoyer régulièrement **l'orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière au-dessus des bacs à légumes, **par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre** (voir **flèche**, fig. **A**).
- Nettoyer, dépoussiérer une fois par an le **compresseur** et le condenseur (grille en métal située au dos de l'appareil). L'accumulation de poussière provoque une surconsommation d'énergie.



- Veiller à n'arracher, tordre ou détériorer aucun câble, ni aucune partie de l'appareil.
- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

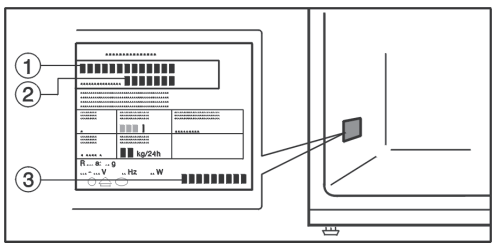
5 Pannes éventuelles - problèmes

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité.
Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).
Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

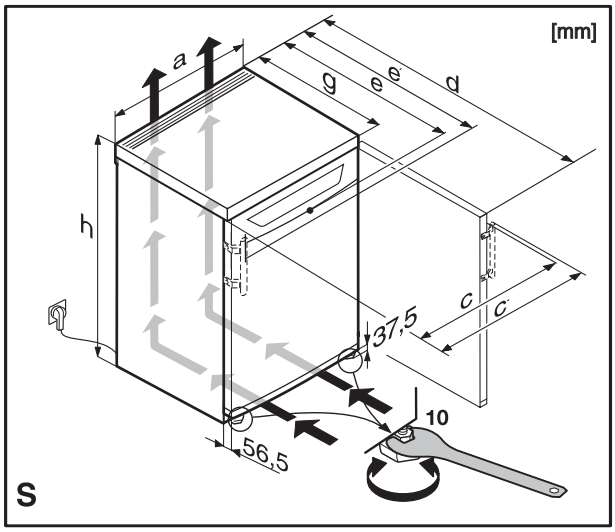
Panne	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas :	
	- L'appareil est-il en bonne position marche ? - La prise de courant est-elle bien enfoncée ? - Le fusible de la prise est-il en bon état ?
L'éclairage ne fonctionne pas :	
	- L'appareil est-il en marche ? - L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Eclairage intérieur".
L'éclairage intérieur fonctionne lorsque Cool-Plus est en marche :	
	- Ceci est nécessaire pour le fonctionnement et normal.
L'appareil est trop bruyant :	
	- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ? Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact. - Le bruit (gargouillis) dû à la *circulation du fluide* est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant. Un *clic* à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement. Le *ronflement du compresseur* est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.
La température n'est pas assez froide :	
	- Le réglage de la température est-il correct ? Placer le thermostat éventuellement sur une position plus froide. Le thermomètre placé pour l'occasion indique une température erronée. - La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ? - La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ? Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées. - La température ambiante est-elle trop chaude ? (voir chapitre "Prescriptions") - L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ? - Eventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

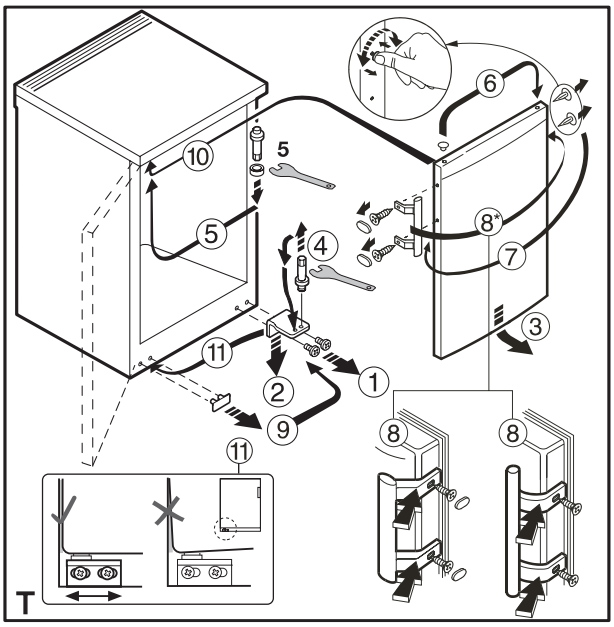
Plaquette signalétique et S.A.V.

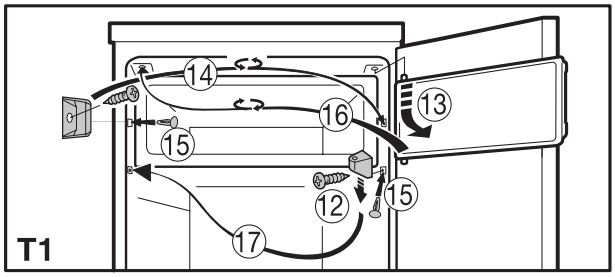
Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en lui indiquant **la désignation** ①, **le numéro S.A.V.** ② et **le numéro de l'appareil** ③ figurant sur la plaquette signalétique. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche.

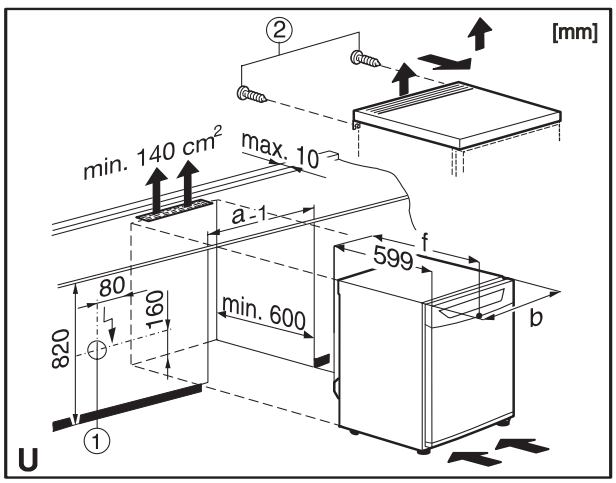


* selon le modèle et l'équipement









Dimensions

Pour les dimensions de l'appareil, voir les figures **S** et **U** ci-contre et le tableau ci-dessous.

Modèles Largeur nominale	Dim. de l'appareil (mm)								
a	**b**	**c**	**c`**	**d**	**e**	**e`**	**f**	**g**	**h**
501	497	505	-	1072	620	-	611	610	850
554	550	561	-	1125	623	-	614	610	850
552	-	561	590	1130	628	657	-	613	1168
552	-	561	590	1130	628	657	-	613	1409

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. **T** : si nécessaire, vous pouvez changer le sens d'ouverture de la porte.
Pour cela, suivre les instructions des fig. **T/T1** dans l'ordre indiqué.

Encastrement sous plan*

Les appareils table-top (jusqu'à 850 mm en hauteur) peuvent être installés sous un plan de travail existant.
Fig. **U**: si vous disposez d'un plan de travail monobloc, vous pouvez démonter le dessus du réfrigérateur et glisser ce dernier sous le plan de travail.

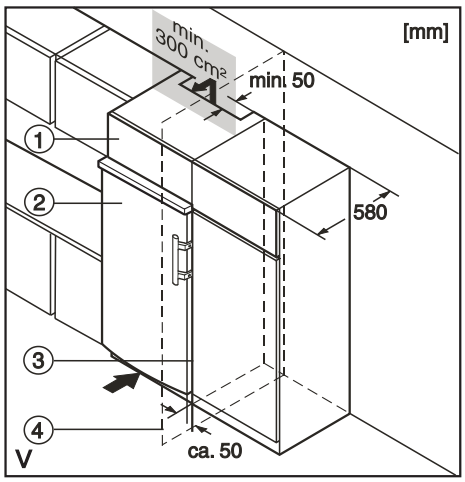
- S'assurer que la prise de courant ① n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- Pour retirer le dessus de l'appareil, dévisser les vis ② à l'arrière. Saisir le dessus par l'arrière, le tirer vers l'avant et soulever.
- Pour l'apport et l'évacuation de l'air à l'arrière de l'appareil, prévoir une section de ventilation minimale de 140 cm² dans le plan de travail. La baguette de jointoiement du plan de travail au mur doit mesurer au maximum 10 mm pour une profondeur d'encastrement sous plan de 600 mm.

Insertion entre deux éléments de cuisine*

Les appareils pose libre (à partir de 1168 mm en hauteur) autorisent une intégration entre les éléments de cuisine.
Fig. **V** : pour conserver une unité de ligne, il est possible de fixer, au-dessus de l'appareil, un élément haut ① qui s'alignera à la hauteur de la cuisine.
Dans ce cas, il est impératif d'assurer la ventilation haute de l'appareil. Pour cela, fixer l'élément haut de sorte à laisser un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm entre le dos de l'élément et le mur, sur toute la largeur de l'élément. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine devra présenter une section minimale de 300 cm². Plus la ventilation est performante, plus la consommation électrique de l'appareil est réduite.

- Lorsque l'appareil est placé près d'un mur ④, laisser un espace de 50 mm minimum côté charnières entre l'appareil et le mur.

① Elément haut
② Réfrigérateur/Congélateur
③ Paroi du meuble
④ Mur



* selon le modèle et l'équipement